



'바이오다이나믹 농법의 대가, 샤푸티에의 호주 와인'

## 셰이 플랫 빈야드 피레네 쉬라즈 아티스트 레이블

Shay's Flat Vineyard Pyrenees Shiraz

지역	호주 > 빅토리아		
포도품종	쉬라즈		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18°C		
테이스팅 노트	블랙베리류의 아로마와 열은 담배향이 열게 어우러지고 블랙 과일류, 감초향 팔레트와 함께 섬세하고 둥근 탄닌감이 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌채소/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명

프랑스 론 지역의 샤푸티에 와이너리와 동일하게 유기농 농법을 진행한다.



붉은 토양으로 이루어진 편암토, 진흙이 풍부한 떼루아이며 북동쪽을 바라보고 있는 구조로 이루어져 있다. 12개월 프렌치오크배럴, 일부는 탱크에서 숙성 진행한다.

### 수상내역

2016빈티지 로버트 파커 Robert Parker 89점



### 와이너리



1808년부터 프랑스 론 지역에서 와인을 만들기 시작한 M.CHAPOUTIER의 7대손 Michel Chapoutier가 1997년 호주 빅토리아주에 설립한 와이너리로 호주 내에서도 비교적 선선한 지역의 빈야드를 매입하여 와인을 생산하고 있다. 2009년 SHAYS FLAT VINEYARD, LANDSBOROUGH VINEYARD 가 그 예이다. 피레네와 헤스코트 지역에 집중하여 와인을 생산하고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.